



SURGITAL®



K117

## Quadrelli con chianina e cardoncelli

4-5'  
TEMPO DI COTTURA

2kg ?  
A CARTONE

120g  
PORZIONE

18  
MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

### Ingredienti del ripieno

Carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo (acqua, sedano, carote, cipolla, sale), ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi cardoncelli brasati 4% (funghi cardoncelli 96% (Pleurotus eryngii), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio), uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino rosso, aglio, sale, pepe.

Può contenere: senape, soia.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 911 Energia kcal 216 Grassi g 5,9 di cui acidi grassi saturi g 2,7 Carboidrati g 22,5 di cui zuccheri g 1,8 Fibre g 2,8 Proteine g 16,9 Sale g 1,44

### Scheda di prodotto

da 12 a 16 g  
A PEZZO

da 42 a 52 mm  
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 45 a 55 mm  
ALTEZZA DI UN PEZZO

20  
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

45  
PERCENTUALE DI PASTA

55  
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

### Smaltimento

DIVINE  
CREAZIONI